

Maak een frittata, clear the fridge! / Make a frittata, clear the fridge!



Wat ligt er nog in de ijskast?

50 gram bacon, in plakjes

5 cherry tomaatjes, gehalveerd

een handje baby spinazie

half zakje gemengde sla

en wat is er altijd in huis?

1 uitje, olijfolie, zeezout & zwarte peper

6 kastanje champignons, schijfjes

4 kleine gekookte aardappels, in schijfjes

4 vrije uitloop eieren

½ citroen

Zo maak je een frittata

Bak de bacon knapperig, bak champignons en tomaten en de aardappels goudbruin.

Bak alles in dezelfde koekenpan en laat het goed uitlekken op keukenpapier.

Was de spinazie en slink het in aanhangend water, laat het uitlekken in de vergiet.

Breek de eieren in een grote kom, klop ze los met peper en zout.

Voeg aardappels en groenten toe en giet het mengsel in de pan.

Bak de frittata langzaam gaar op middelhoog vuur in +/- 10 minuten.

Leg 3-5 minuten een deksel op de pan, zodat de bovenkant stolt.

Laat de frittata uit de pan glijden en serveer hem meteen.

Geef er sla met ui bij, met een dressing van olijfolie, citroensap, zout & peper.

Maak een frittata, clear the fridge! / Make a frittata, clear the fridge!



What do we have in the fridge?

50g bacon rashers

5 cherry tomatoes, halved

handful of baby spinach

half a bag of mixed salad

6 chestnut mushrooms, sliced

4 small boiled potatoes, sliced

4 free range eggs

½ a lemon

and what do we always have in store?

1 onion, olive oil, sea salt & black pepper

How to make a frittata

Fry the bacon crispy, fry mushrooms and tomatoes then fry the potato slices golden.

Fry all in the same frying pan then let it drain on kitchen towels.

Wash the spinach then wilt it in residue water, drain it in a colander.

Whisk the eggs in a big bowl and season with sea salt and black pepper.

Add potatoes and vegetables to the mixture then pour it in a frying pan.

Fry the frittata gently on medium heat for +/- 10 minutes.

Then place a lid on the pan for 3 - 5 minutes, to make the frittata set on top.

Slide the frittata on a big serving dish and serve immediately.

Serve it with lettuce and onion, tossed with olive oil, lemon juice and salt & pepper.